



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	280 Kcal
Proteínas:	4.3 g
Grasa Total:	20.7 g
Colesterol:	31.5 mg
H. de Carbono:	21.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	57 mg

PANNACOTTA DE COCO CON SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 1 Tarro de leche de coco (400 ml)
- 1 Taza de leche entera
- ½ Taza de coco rallado
- ½ Taza de azúcar granulada
- 6 Hojas de colapez o 12 g de gelatina sin sabor
- 1 Tarro grande de crema espesa NESTLÉ® (237 g)

PARA LA SALSA

- 1 Caja de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml)
- ½ Tableta de chocolate milk NESTLÉ® cortado en pequeños trozos

Preparación

1.-Junta en una cacerola la leche entera con la leche de coco, añade el coco rallado y la azúcar granulada, lleva la mezcla a fuego medio hasta que tome mayor temperatura. Mientras hidrata las hojas de colapez en abundante agua fría sumergiéndolas una a una para que no se peguen, reposa solo 5 minutos y retira del agua, estruja para retirar toda su agua.

2.-Una vez que la mezcla en la cacerola haya alcanzado el primer hervor, retira del fuego y agrega la crema espesa NESTLÉ®, remueve hasta integrar bien. De inmediato agrega las hojas de colapez hidratadas y revuelve hasta disolverlas en la preparación con la ayuda del mismo calor que guarda la mezcla de coco. Vierte la preparación en pocillos individuales y refrigéralos durante 40 minutos aproximados hasta que cuajen.

3.- Mientras, para la salsa caliente en una pequeña cacerola la crema larga vida NESTLÉ® y espera a que tome el primer hervor, cuando esto suceda retira del fuego y agrega de una vez el chocolate milk NESTLÉ®, remueve constantemente hasta que el chocolate se derrita por completo y quede homogéneo. Una vez listo refrigera para



que tome mayor textura y sirve cuando quieras con la pannacotta de coco.

